

Hraběňčiny řezy

Těsto

Polohrubá mouka	450 g
Máslo	200 g
Prášek do pečiva	6 g
Moučkový cukr	200 g
Žloutek	4 ks

Náplň

Jablka	600 g
Cukr krystal	200 g
Ořechy	100 g
Bílek	4 ks
Rozinky	50 g
Skořice	1 lžička



Postup přípravy:

Plech vymažeme tukem a vysypeme moukou. Do mísy prosijeme mouku s práškem do pečiva, přidáme žloutky utřené cukrem, změkklé máslo a vpracujeme co nejdříve do těsta. Dvě třetiny namačkáme do plechu a 1/3 těsta necháme v chladničce ztuhnout. Na plech s těstem nastrouháme plátky jablek, ochutíme skořicí, vypranými rozinkami a zasypeme strouhanými ořechy. Na jablka rozetřeme pevný sníh z bílků a cukru, postrouháme nahrubo zbytek těsta z ledničky a dáme vyhřáté trouby péct. Až začne těsto růžovět je upečené. Po vychlazení krájíme zoubkovaným nožem.

Sladký jablekový sen



POTŘEBNÉ PŘÍSADY

TĚSTO: 250g tvarohu, 200g cukru moučka, 200g hery, 250g hladké nebo polohrubé mouky, 4 vejce, prášek do pečiva, 500g jablek, čokoláda na zdobení

DROBENKA: 70g hery, 70g cukru moučka, 150g hrubé mouky

POSTUP PŘÍPRAVY

Smícháme tvaroh, cukr, heru a vejce. Potom po lžících přidáme mouku s práškem do pečiva. Tvarohovou směs rozetřeme na vymazaný a vyspaný plech. Na těsto dáme nastrohaná jablka a drobenku. Po vychladnutí ozdobíme cákanci z čokolády.

Božský jablečník

Použité suroviny:

listové těsto

80 dkg jablek

2 zakys. smetany

4 vejce

8 dkg písk. cukru

citron. kůra

1 skořicový cukr

Postup přípravy:

Těsto vyválíme na plát, aby se vešel do pekáče, ale musíme udělat vyvýšené okraje. Pak těsto propícháme a na něj dáme jablka, která jsme oloupali a nastrouhali na plátky. To zalijeme zakysanými smetanami, ve kterých jsme rozšlehali vejce, cukr a citronovou kůru. Dáme do vyhřáté trouby, po chvíli teplotu zmírníme a zvolna dopečeme. Hotové posypeme skořicovým cukrem.

Jablkový dort

Ingredience

Vejce	3 ks
Cukr	150 g
Jablka (Nastrouhaná)	200 g
Dětská krupice	80 g
Strouhané ořechy (kokos)	40 g



Postup přípravy:

Nejprve smícháme nastrouhaná jablka s krupicí. Utřeme žloutky s cukrem do pěny, přidáme nastrouhaná jablka s krupicí, ořechy a kokos. Nakonec postupně přidáváme sníh z bílků. Pečeme v dobře vymazané a vysypané dortové formě ve středně vyhřáté troubě. Povrch dortu zdobíme polevou nebo šlehačkou.